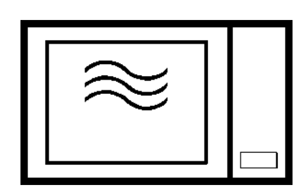
Ⓕ Instructions d'utilisation e avis de montage

ⓃⓁ Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding



EDG6400.0E

163748



Veuillez lire attentivement les indications contenues dans ce manuel. Elles vous aideront à obtenir de bons résultats lors de l'utilisation de votre four à vapeur.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CET APPAREIL AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER À L'AVENIR.

Conservez toujours ce mode d’emploi à portée de main. Si vous confiez l'appareil à un tiers, joignez-y le mode d’emploi !

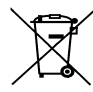
Instructions pour la protection de l'environnement

Élimination de l’emballage

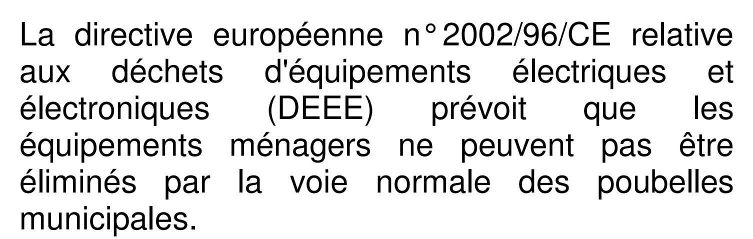


L’emballage est marqué d’un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d’éliminer tous les matériaux d’emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d’emballage pourront ainsi être recyclés.



Élimination des appareils usagés



La directive européenne n° 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d’optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d’éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l’environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s’applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

Rendez votre appareil inutilisable avant de l’éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

Table des matières

Instructions d'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée par la plaque d'identification correspond à la tension de votre réseau.

Ouvrez la porte et retirez **tous les accessoires** ainsi que les matériaux d'emballage.

Attention! La façade de l'appareil peut être recouverte d'un **plastique de protection**. Avant la première utilisation de l'appareil, retirez ce plastique avec précaution en commençant par le bas.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte fonctionne correctement et que la face intérieure de la porte et les parois de l'enceinte ne sont pas abîmées. Informez le service après-vente en cas de dommages constatés. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé. Contactez le service après-vente, le cas échéant. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

Posez l'appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à proximité d'éléments de chauffage, d'une radio ou d'un téléviseur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec de l'humidité, des objets tranchants ou le dos de l'appareil car les températures élevées peuvent endommager le cordon.

Attention: la prise électrique doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après l'installation

L'appareil est équipé d'un cordon électrique et d'une prise pour un courant monophasé 230-240V ~ 50Hz

En cas de raccordement permanent, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Dans ce cas, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un rupteur bipolaire en laissant un espace minimal de 3 mm entre les points de contact.

ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ABSOLUMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Le constructeur et le revendeur déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des objets en cas de non-observation constatée des présentes instructions d'installation.

L'appareil ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage au point « nettoyage et maintenance de l'appareil ».

Pendant l'installation, veuillez suivre les instructions livrées séparément.

Consignes de sécurité



- **Attention!** Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- **Attention!** Si vous remarquez de la fumée ou du feu, maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon électrique ou arrêtez l'alimentation de l'appareil.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer facilement. Ne chauffez ni huile ni graisse dans le four. N'essayez jamais d'éteindre de la graisse ou de l'huile en feu avec de l'eau (risque d'explosion)! Éteignez les flammes avec un torchon humide et gardez toutes les portes et fenêtres fermées.
- **Attention!** Ne faites chauffer aucun alcool fort dans le four. Cela peut provoquer une surchauffe de l'alcool, risque d'explosion!
- **Attention!** L'utilisation de cet appareil est déconseillée aux personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas en possession de toutes leurs capacités corporelles, sensorielles ou intellectuelles. Les utilisateurs qui n'ont jamais utilisé l'appareil et qui ne le connaissent pas ou qui n'ont pas été initiés à son utilisation doivent être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Utilisez la sécurité-enfants.
- Lors de l'utilisation, l'appareil peut devenir très chaud. Soyez prudent et évitez tout contact avec les éléments de chauffage de l'appareil. **RISQUE DE BRÛLURE !**
- **Attention!** L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Gardez les enfants à distance de l'appareil.
- **Attention!** Si vous ouvrez la porte pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante et des gouttes d'eau peuvent s'échapper de l'appareil. Mettez-vous sur le côté ou reculez.
- **Attention!** Ne coincez jamais le cordon électrique d'un autre appareil électrique dans la porte de l'appareil. La gaine du câble peut fondre. **Risque de court-circuit!**

Consignes de sécurité

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique!

Cet appareil est destiné à la préparation de mets dans le cadre domestique. Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages occasionnés par une utilisation inadéquate ou interdite.

Si vous respectez les consignes, vous ne risquerez pas d'endommager l'appareil et éviterez toute autre situation dangereuse:

- Ne recouvrez pas et ne bouchez pas les trous ou la fente d'aération.
- Ne conservez aucun objet dans l'appareil qui, en cas de mise sous tension intempestive, peut représenter un danger.
- N'utilisez pas l'appareil comme garde-manger.
- Ne versez aucune eau de vie (par ex. Brandy, Whisky, Schnaps, etc.) sur les plats chauds. Risque d'explosion!
- Les accessoires comme la grille ou la plaque à pâtisserie etc. deviendront très chauds dans le four. Utilisez des maniques.
- Afin d'éviter les brûlures, portez toujours des maniques lorsque vous manipulez la vaisselle et les récipients en touchant l'intérieur de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four. Cela peut causer des dommages, aux charnières en particulier. La porte supporte un poids maximal de 8 kg.
- Les grilles supportent un poids maximal de 8 kg. Ne dépassez pas ce poids afin d'éviter tout dommage.

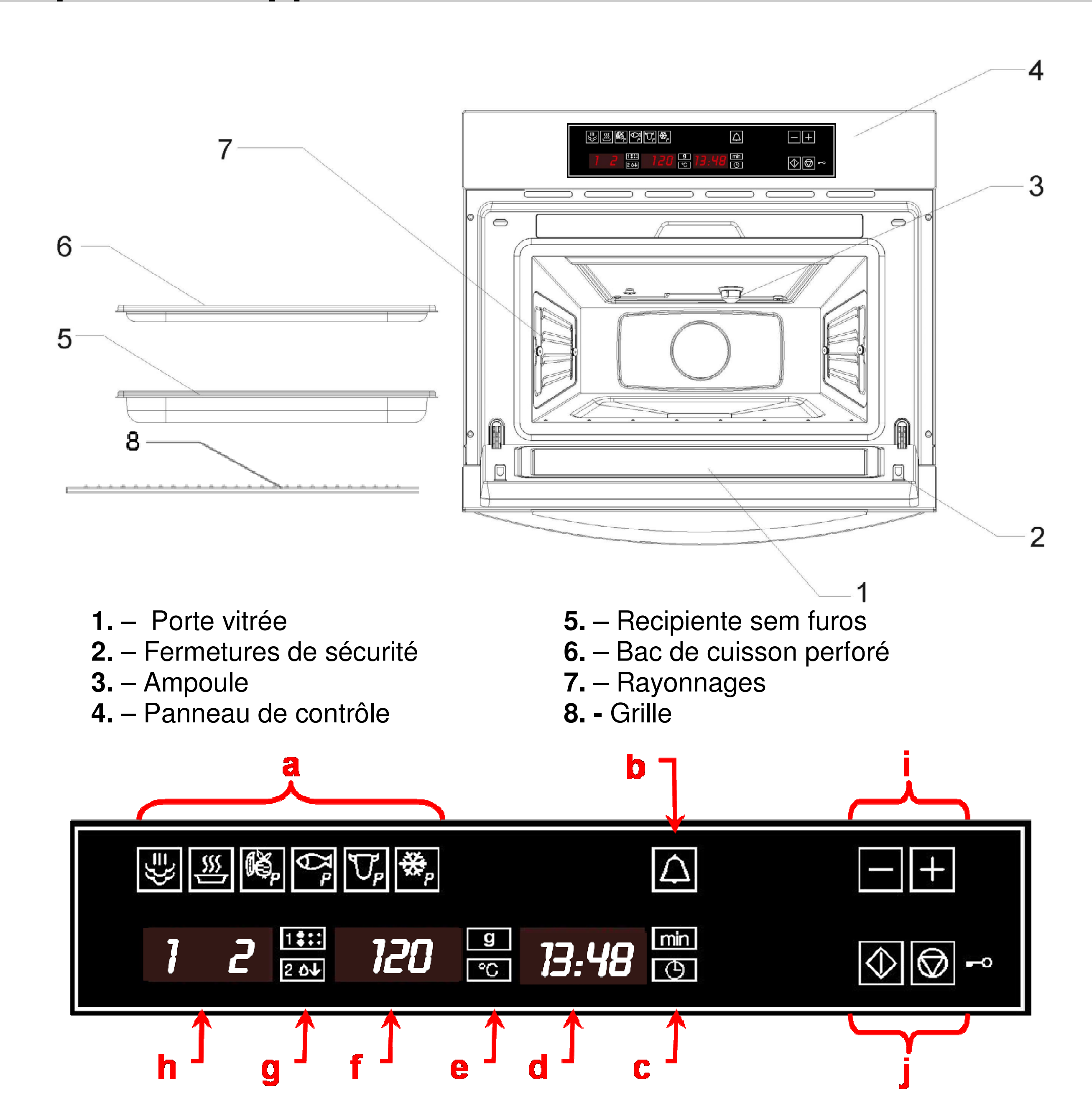
Nettoyage:

- Après l'extinction de l'appareil, celui-ci reste chaud encore un moment. Attendez que le four refroidisse avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produit nettoyant fortement abrasif ou de raclette métallique pour nettoyer le verre de la porte du four car cela pourrait rayer sa surface. Cela peut aussi briser le verre.
- Les surfaces de contact de la porte (façade de l'enceinte de cuisson et face intérieure de la porte) doivent rester très propres afin de garantir un fonctionnement parfait.
- Veuillez suivre les instructions en matière de propreté au point « Nettoyage et maintenance de l'appareil ».

En cas de réparation:

- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un représentant autorisé ou par un technicien habilité à cette tâche afin d'éviter toute situation dangereuse. De plus, cette opération requiert un outillage spécifique.
- Les réparations et les travaux de maintenance, en particulier pour les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant.

Description de l’appareil



1. – Porte vitrée
2. – Fermetures de sécurité
3. – Ampoule
4. – Panneau de contrôle
5. – Recipiente sem furos
6. – Bac de cuisson perforé
7. – Rayonnages
8. - Grille

a. – Voyant de fonctionnement
b. – Voyant de la minuterie
c. – Voyants de l’heure / de la durée / du type de nourriture
d. – Affichage et réglage de l’heure / de la durée / du type de nourriture
e. – Touche température / groupe de nourriture
f. – Affichage et réglage température / poids
g. – Voyants du niveau d’eau / de détartrage
h. – Affichage et réglage du niveau d’eau / de détartrage
i. – Touches « + » et « - »
j. – Touches marche et arrêt

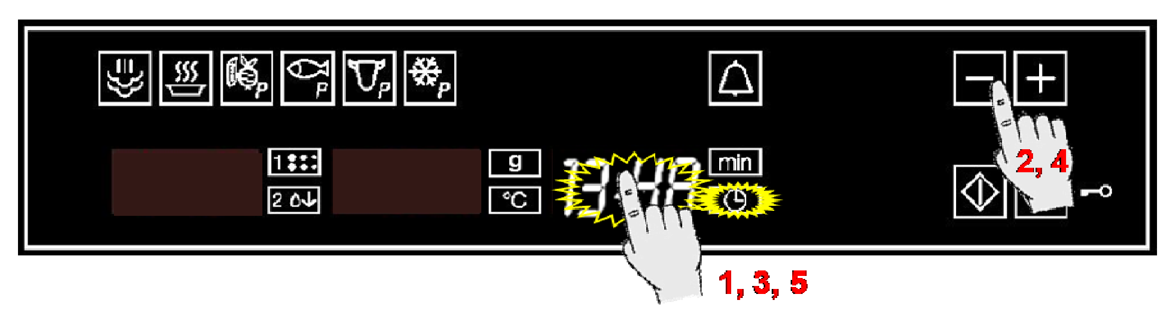
Installation de base

Installation initiale

Après raccordement à la ligne de votre four à vapeur ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure n'est pas correcte. Le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que l'heure, le paramètre de dureté de l'eau et la calibration ne soient réglés.

Pour régler l'heure et le paramètre de dureté de l'eau, suivez les consignes mentionnées dans les chapitres suivants.

Réglage de l'heure



Pour régler l'heure, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Clock (Heure)**. Les chiffres des heures clignoteront (pas nécessaire si votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre l'heure exacte.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Clock (Heure)** pour régler les minutes. Les chiffres des minutes clignoteront.
4. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre les minutes exactes.
5. Pour finir, appuyez à nouveau sur la touche **Clock (Heure)**.

Masquer/montrer l'heure

Si l'affichage de l'heure ne vous convient pas, vous pouvez le masquer en gardant la touche **Clock (Heure)** appuyée pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais les autres éléments normalement affichés seront masqués. Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure, appuyez à nouveau sur la touche Clock (Heure) pendant 3 secondes.

Réglage de la dureté de l'eau

L'appareil est équipé d'un système qui détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le système peut être optimisé pour les foyers disposant d'une eau très douce (même si celle-ci résulte de l'utilisation d'un adoucisseur d'eau) et disposant d'une eau très dure, en changeant les réglages de la dureté de l'eau de l'utilisateur (voir le tableau ci-dessous). Pour régler les paramètres de dureté de l'eau, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. Les chiffres de la dureté clignoteront sur l'affichage détartrage (pas nécessaire si votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour régler correctement le paramètre de dureté de l'eau, en fonction du tableau ci-dessous.
3. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)** pour enregistrer le paramètre. L'affichage Détartrage s'éteint.

Type	Dureté de l'eau				Affichage
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]	
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8	1
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20	2
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28	3

Réglages essentiels

Calibration



Après avoir réglé la dureté de l'eau,----s'affiche et le voyant du niveau de l'eau s'allume. Retirer complètement le réservoir d'eau.Attendre jusqu'à ce que l'affichage et le voyant réservoir d'eau s'éteignent

Dispositif de sécurité

Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter que les enfants ne l'utilisent).



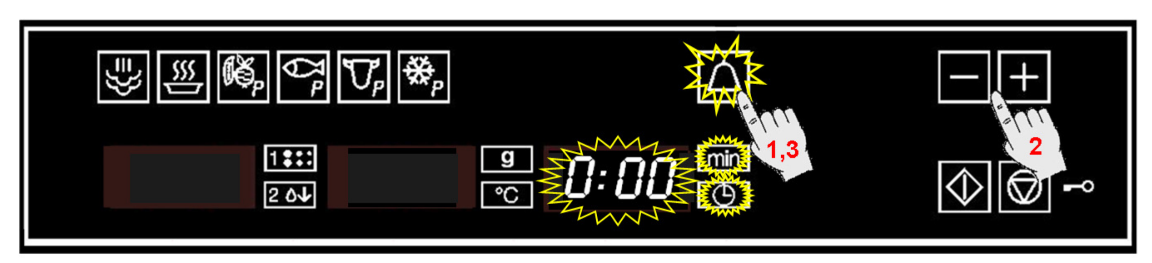
1. Pour bloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et le mot « SAFE (SECURITE) » sera **affiché**. Le four est alors bloqué et ne peut pas être utilisé.
2. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et l'heure sera à nouveau **affichée**

.

Réglages essentiels

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un minuteur. Elle peut être utilisée à n'importe quel moment et indépendamment de toutes les autres fonctions.



Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**. La touche de fonction s'allume et l'affichage de l'heure clignote.
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre la minuterie.
3. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pour enregistrer. La minuterie commencera à décompter.

Quand le temps indiqué s'est écoulé, le four émettra trois bips qui se répéteront toutes les 30 secondes ou jusqu'à ce que vous ailliez appuyé sur les touches **Timer (Minuterie)** ou **Stop**.

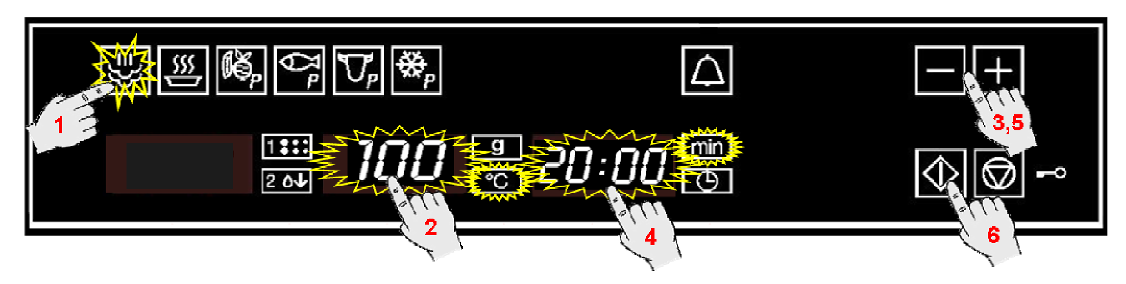
Pendant le fonctionnement de la minuterie, le voyant de la minuterie est allumé. L'affichage et les voyants indiquent les éléments suivants :

1. En l'absence d'autres fonctions, l'affichage de l'heure indique le décompte de la minuterie.
2. Si une fonction est active, les affichages et les voyants indiquent les paramètres normaux de fonction. Pour vérifier le temps qu'il reste, appuyez sur la touche Timer (Minuterie). L'affichage de l'heure indiquera brièvement la minuterie et les indications de la fonction s'afficheront à nouveau après 10 secondes ou une fois que la touche Timer (Minuterie) ait été appuyée.

Fonctions essentielles

Fonction vapeur

Utilisez cette fonction pour cuisiner toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Elle est également conseillée pour extraire le jus des baies et pour une action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.



1. Appuyez sur la touche **Steam function (fonction vapeur).** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Température** pour régler la température souhaitée. Le voyant respectif clignotera. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera à 100 ºC.
3. Pour changer la température, appuyez sur les touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche **Duration (Durée)** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera. Ce réglage est optionnel. Passez directement au point 6 si vous ne souhaitez pas régler la durée.
5. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « **+** » et « **-** » (par exemple, pour 20 minutes).
6. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Régénération & Stérilisation

Utilisez cette fonction pour régénérer des plats et des plats préparés ou pour stériliser et cuisiner des fruits.



1. Appuyez sur la touche **Regenerating Function (fonction régénération)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche Food group (groupe de nourriture)** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Pour changer le programme, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** », par exemple « r 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programme	Type de nourriture	Température ºC	Temps (min)	Instructions
r 1	Plats	100°C	13	
r 2	Plats préparés / congelés	100°C	18	Retirez le couvercle du récipient et positionner le sur la grille.
r 3	Haricots	100°C	35	**Stérilisation :**
r 4	Cerises	80°C	35	Les temps et températures sont basés sur des récipients de 1L.
r 5	Prunes	90°C	35	

Fonctions spéciales

Cuisson des légumes

Utiliser cette fonction pour la cuisson des légumes selon le tableau ci-dessous.



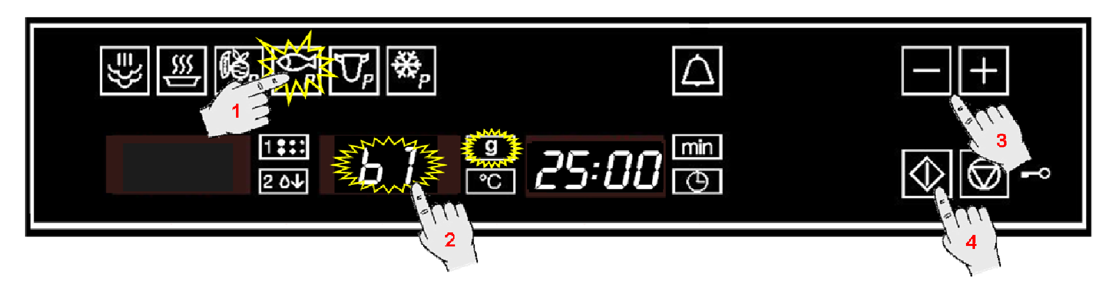
1. Appuyez sur la touche de fonction **Cuisson des légumes**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « A 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner les légumes, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de légumes	Temps (min)
A 1	Brocoli / fleurette	20
A 2	Chou-fleur / fleurette	25
A 3	Pommes de terre / morceaux	25
A 4	Pois	15
A 5	Asperges	25

Cuisson du poisson

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de poissons décrits dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Cuisson du poisson.** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « b 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner le poisson, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de poisson	Température ºC	Temps (min)
b 1	Truite	80℃	25
b 2	Crevette	90℃	15
b 3	Filet de poisson	80℃	18
b 4	Moules	100℃	25
b 5	Homard	100℃	30

Fonctions spéciales

Cuisson de la viande

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de viande décrits dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Cuisson de la viande**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « C 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner la viande, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de viande	Température ºC	Temps (min)
C 1	Blanc de poulet	100 ºC	30
C 2	Bacon / morceaux	100 ºC	45
C 3	Escalope de dinde	100 ºC	20
C 4	Filet de porc, entier	100 ºC	25
C 5	Saucisses de Vienne	90 ºC	15

Fonctions spéciales

Cuisson des plats d'accompagnement

Utilisez cette fonction pour cuisiner la nourriture décrite dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Décongeler & Cuisiner**. La touche fonction s'allume
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « d 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

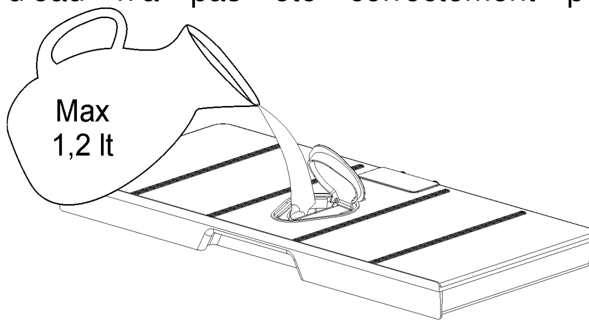
Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner & décongeler, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de nourriture	Temps (min)
d 1	Quenelle à la levure	20
d 2	Quenelle à la levure	25
d 3	Quenelle enveloppée	30
d 4	Riz	35
d 5	Lentilles	40

Alimentation en eau

Remplir le réservoir d'eau

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par la marque « MAX », en utilisant de l'eau potable froide et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité (approximativement 1L). Si l'indication « rES » s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



Indication du niveau d'eau

Leniveau du réservoir d'eau est indiqué sur quatre niveaux :

"-L0-" 0%-20%

"-L1-" 20%-60%

"-L2-" 60%-100%

Ces indications sont affichées dans la partie la plus à gauche du cadran.



Remarque : Pour templir le réservoir, retirer le complètement. Attendez approximativement >20 secondes avant d'installer à nouveau le réservoir d'eau.

Remplir à nouveau l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Si, néanmoins, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, cela sera signalé parun message "- LO -" qui signifie que le réservoir d'eau est vide.

Attention ! Ne remplissez le réservoir d'eau qu'à un maximum de 0,5 litre pour vous assurer que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle sera renvoyée dans le réservoir. RISQUE DE DEBORDEMENT.

Message concernant le réservoir d'eau

Quand le réservoir est enlevé ou mal positionné, l'affichage du niveau d'eau indique le message « RES ».



Pour que le message disparaisse, positionnez correctement le réservoir.

Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau résiduelle est renvoyée dans le réservoir. Pendant que l'eau est renvoyée, l'affichage indique « PUMP ». Ce message reste affiché jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 75º C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.

Attention ! L'eau dans le réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !

Une fois que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau, l'affichage indiquera le message « DEP » qui nécessite de procéder aux actions suivantes :

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Séchez le réservoir d'eau et réintroduisez le dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité. Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson.
3. Maintenez la porte de l'appareil ouverte pour laisser l'enceinte de cuisson refroidir et sécher complètement.

NOTE IMPORTANTE : Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

L'avertissement peut être éliminé en appuyant sur la touche **Stop** et en poursuivant le nouveau cycle de cuisson sans retirer et vider le réservoir d'eau.

Pendant le fonctionnement du four...

Interrompre un cycle de cuisson

Vous pouvez interrompre un la cuisson à n'importe quel moment en appuyant une seule fois sur la touche **Stop.**

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche **Stop** est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. **Risque de brûlures !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez :

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermer la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

Changer les paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) pendant le fonctionnement du four ou quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour changer le temps, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** ». Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.
2. Pour changer la température, appuyez sur la touche de sélection de la température et l'affichage et le voyant respectif clignoteront. Pour changer le paramètre, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » et confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la température

Annuler un cycle de cuisson

Si vous souhaitez annuler le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **Stop** deux fois.

Vous entendrez 3 bips et le message « End » s'affichera.

Fin du cycle de cuisson

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche **Stop** pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot « **End** » s'affichera.

Pendant le fonctionnement du four...

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyiez sur la touche **Stop**.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

Tableaux et conseils

Utilisation des accessoires

Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

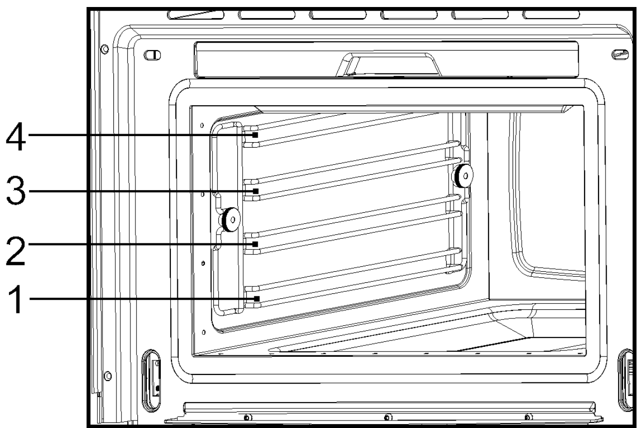
Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

<u>Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson</u>

<u>Réelle peut varier..</u>



Poisson

Poisson	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Dorade	800-1200 g	80	30-40	bac perforé	2
Truite	4 x 250 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de saumon	500-1000 g	80	15-25	bac perforé	2
Truite saumonée	1000-1200 g	80	25-35	bac perforé	1/2
Crevettes	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Moules vertes	1000-1500 g	100	25-35	bac perforé	2
Filet de flétan	500-1000 g	80	20-25	bac perforé	2
Bucardes	500-1000 g	100	10-20	bac perforé	2
Homard, TK	800-1200 g	100	25-30	bac perforé	1/2
Filet de cabillaud	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Moules	1000-1200 g	100	15-25	bac perforé	2
Omble	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de thon	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Viande

Viande	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Boulettes de poulet	4-10	100	40-45	bac perforé	2
Poitrine de poulet	4-6	100	25-35	bac perforé	2
Côte de porc façon Kassel	500g -1000g	100	40-50	bac perforé	2
Escalope de dinde	4-8	100	20-25	bac perforé	2
Filet de porc entier	4-8	100	20-30	bac perforé	2
Saucisses		80-100	10-15	bac perforé	2

Œufs

Œufs	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Œuf au plat	100	10-15	grille	2
Œuf dur	100	15	grille	2
Œuf à la coque	100	10-12	grille	2

Garniture

Garniture	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Céréales + liquide	200g + 400ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

Tableaux et conseils

Légumes

Légumes/ frais		Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Aubergines	En tranches	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	35-45	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs avec la tige	100	25-30	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs sans la tige	100	15-20	bac perforé	2
Choux-fleur	Bouquets	100	25-30	bac perforé	2
Choux-fleur	La tête entière	100	40-45	bac perforé	1
Pois		100	30-35	bac perforé	2
Fenouil	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Fenouil	Coupé en deux	100	20-30	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	100	20-25	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	100	45-50	bac perforé	2
Pommes de terre sans peau	En cubes	100	20-25	bac perforé	2
Chou-rave	En lamelles	100	20-25	bac perforé	2
Haricots mange-tout		100	15-20	bac perforé	2
Carottes	En rondelles	100	25-30	bac perforé	2
Épis de maïs		100	50-60	bac perforé	2
Poivrons	En lamelles	100	12-15	bac perforé	2
Piments		100	12-15	bac perforé	2
Champignons	En quartiers	100	12-15	bac perforé	2
Poireaux	En rondelles	100	10-12	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	25-35	bac perforé	2
Céleri	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Asperges		100	20-35	bac perforé	2
Épinards		100	12-15	bac perforé	2
Céleri en branches		100	25-30	bac perforé	2
Courgettes	En rondelles	100	12-18	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Quenelles

Quenelles	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	bac non perforé	2
Dampfnudel	100	15-20	bac non perforé	2
Hefeklöße	100	15-25	bac non perforé	2
Semmelknödel	100	20-25	bac non perforé	2
Serviettenkloß	100	25-30	bac non perforé	2

Desserts

Desserts	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Compote de pommes	500-1500 g	100	15-25	bac non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	bac non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 h.	grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	bac non perforé	2

Fruits (Stériliser/réduire)

Fruits	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Poires	4-6 verres de 1L	100	30-35	grille	1
Cerises	4-6 verres de 1L	80	30-35	grille	1
Pêches	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1

Régénérer

Réchauffer	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Assiette	1-2	100	12-15	grille	2
Assiette	3-4	100	15-20	grille	2
Plat préparé		100	15-20	grille	2

Blanchir

Légumes	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Par ex. haricots, poireaux		100	10-12	bac perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	bac perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	bac perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	bac perforé	1
Tomates, vidées		80	12	grille	2

Tableaux et conseils

Décongeler

Légumes/ garnitures		Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	bac perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	bac perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	bac non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	15-25	bac perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	bac non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	bac perforé	2
Asperges		100	25-30	bac perforé	2
Plats préparés		100	selon le besoin	grille	2
Pain		100	10-25	grille	2
Riz		100	15-25	bac non perforé	2
Lentilles		100	15-20	bac non perforé	2
Nouilles		100	15-20	bac non perforé	2

Cuisson sur 2 niveaux

Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doit toujours être placée aux niveaux 2 ou 3 e au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme suit:

Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être placés dans la partie supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court sont donc placés au premier niveau. **Un exemple:** Légumes, pommes de terre et poisson.

Mettez les légumes et les pommes de terre dans des récipients sur la grille au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

Mettez le poisson au premier niveau en partant d'en bas.

Si vous utilisez le bac perforé pour cuire du poisson, placez le bac non perforé en bas de l'appareil pour recueillir les gouttes de jus de poisson. L'appareil reste propre.

Temps de cuisson: Légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps de cuisson: poisson (selon l'espèce) 15-25 min.

Réglez une durée de cuisson maximale, les différents niveaux permettent de cuire les mets pour que tout soit prêt en même temps et que rien ne soit trop cuit.

Entretien

Nettoyage de l'enceinte de cuisson

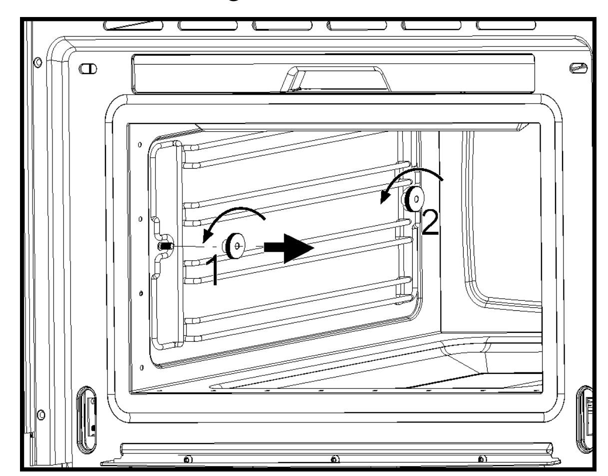
N'utilisez jamais de produit nettoyant agressif comme des éponges à récurer, des éponges métalliques, etc. Cela peut endommager la surface de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaud avec un torchon humide. Pour terminer, essuyez avec un chiffon.

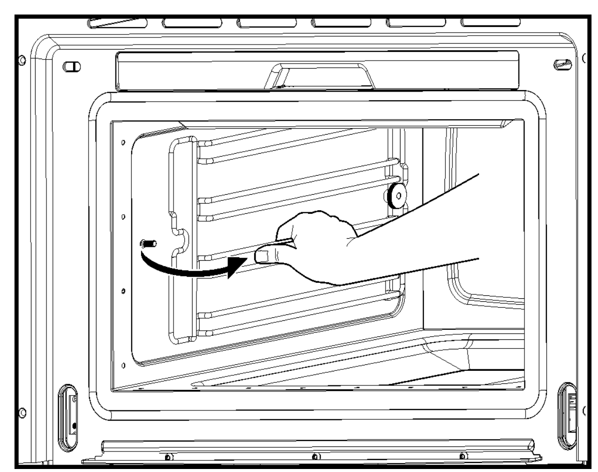
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

Décrocher les supports latéraux

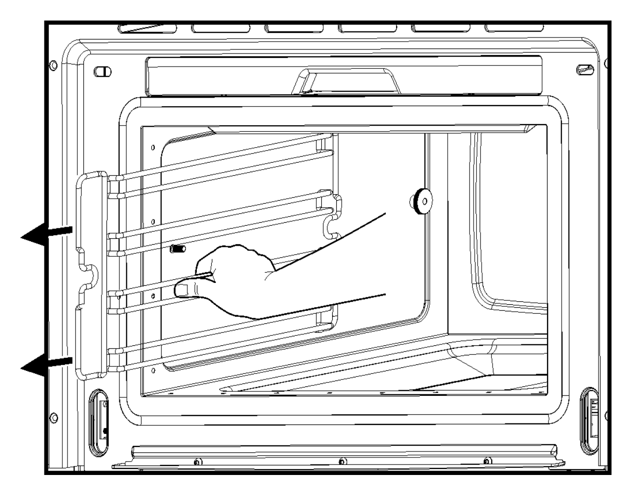
Dévissez l'écrou 1 à l'avant du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Dévissez légèrement l'écrou 2 de la surface de fixation du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas ôter l'écrou.



Tirez légèrement le support vers l'avant et sortez-le du four.



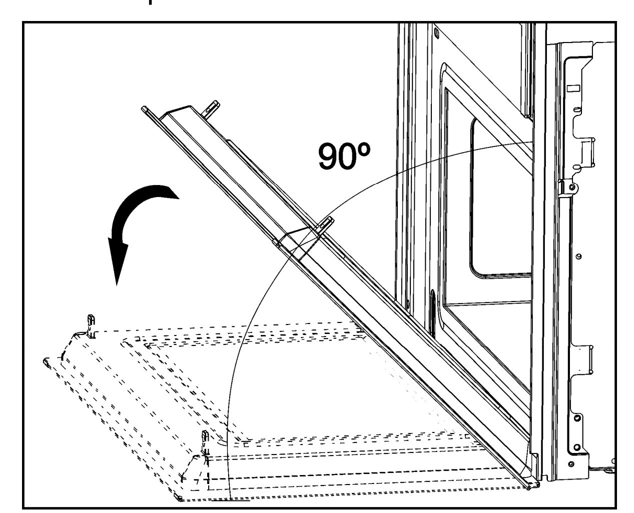
Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l'écrou 2.

Vissez l'écrou 1 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, revissez fermement l'écrou 2.

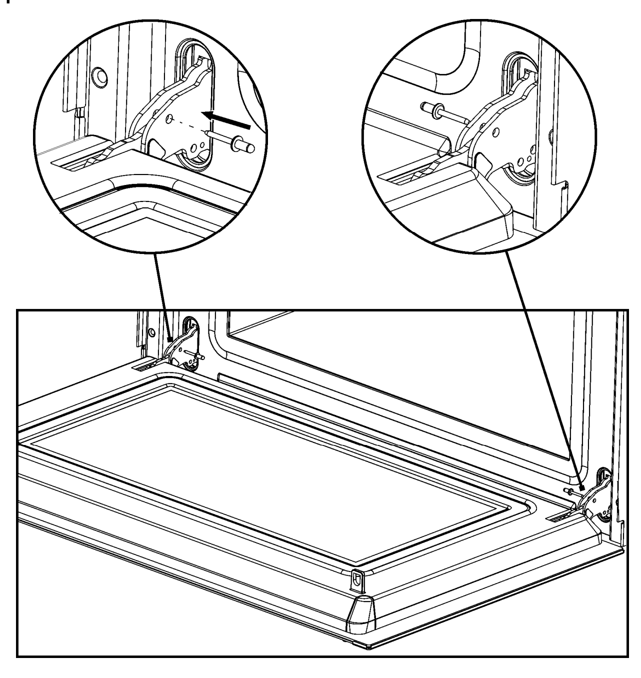
Entretien

Enlever la porte de l'appareil

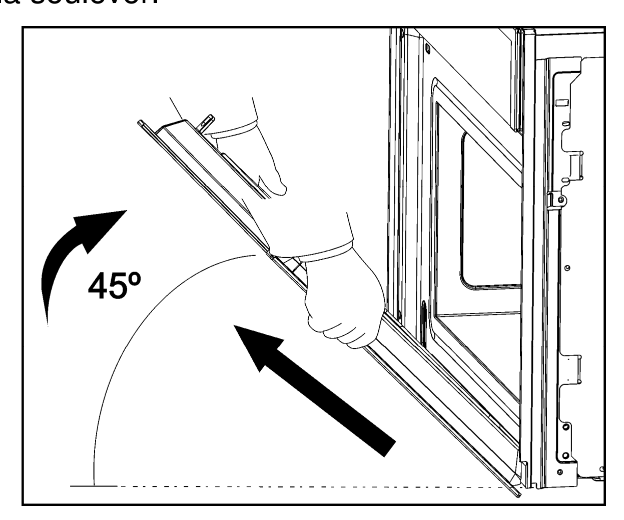
1. Ouvrez la porte au maximum.



2. Placez deux chevilles dans les gongs de la porte.



3. Fermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir la soulever.



4. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les trous.
5. Ouvrez la porte au maximum et enlevez les chevilles.

Entretien

Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le voyant de détartrage s'allume. Si le détartrage n'est pas effectué, le voyant se met à clignoter. Si après plusieurs cuissons, l'appareil n'est toujours pas détartré, le fonctionnement sera bloqué. Le message « CAL » s'affiche et les voyants clignotent.

REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant « durgol ».

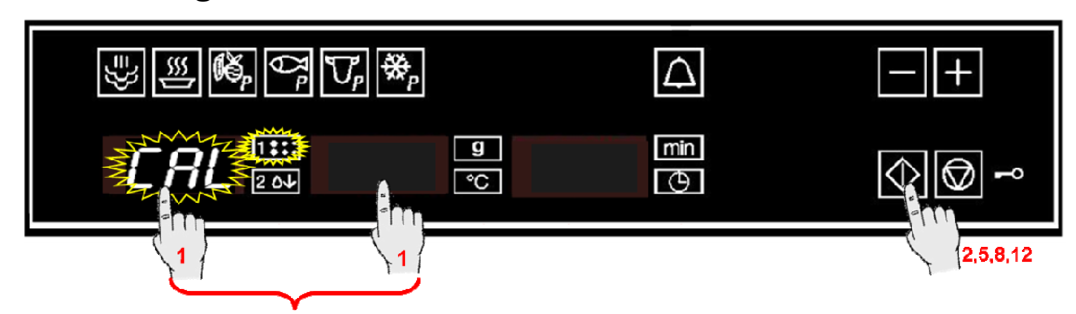
Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse..

Nettoyage et entretien

Procédure de détartrage



Attention : Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le processus de détartrage.

L'appareil peut être détartré que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. L'appareil doit être éteint pour que le cycle de détartrage commence.

Pour lancer le cycle de détartrage, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. L'affichage indique « **CAL** » et un bip intermittent se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.
3. Lorsque l'affiche indique « **0,5L** », retirez le réservoir d'eau.
4. Versez 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettez le réservoir d'eau.
5. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le cycle de détartrage commence et prend environ 30 minutes.
6. Lorsque « **1.0L** » clignote sur l'affichage détartrage et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
8. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le premier cycle de rinçage commence.
9. Lorsque « **1.0L** » clignote à nouveau sur l'affichage détartrage et que le four émet un autre bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
10. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
12. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le deuxième cycle de rinçage commence.
13. Quand le cycle de rinçage est terminé, l'affichage indique « **End** ».
14. Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

Nettoyage et maintenance de l'appareil

Attention! Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est hors tension. Retirez la fiche de la prise ou bien débranchez le circuit électrique de l'appareil.

N'utilisez pas de produit nettoyant ou de produit à récurer agressif, de serpillère abrasive ni d'objets tranchants car leur action peut laisser des traces sur l'appareil.

N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.

Façade

Un chiffon humide suffit à nettoyer l'appareil. Si l'appareil est très encrassé, utilisez de l'eau additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle. Essuyez ensuite l'appareil avec un torchon sec.

Pour les **appareils avec une façade en aluminium**, utilisez un nettoyant pour vitres doux et un torchon doux et non pelucheux. Essuyez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent provoquer une corrosion.

Ne laissez pas l'eau pénétrer dans l'enceinte de cuisson.

Aire de cuisson

Nettoyez les surfaces intérieures après chaque utilisation à l'aide d'un torchon humide. Laissez la porte ouverte afin que l'enceinte de cuisson refroidisse et sèche.

N'utilisez pas de produit nettoyant agressif pour éliminer les tâches tenaces. **N'utilisez ni de nettoyant pour four ni d'autre produit récurant agressif.**

Maintenez la porte et les parois de l'appareil propres en permanence afin de garantir son parfait fonctionnement.

Ne laissez pas rentrer d'eau dans les aérations.

Le cache en verre de la lampe se trouve sur le haut de l'appareil et peut facilement être enlevé pour le nettoyage. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau additionnée de produit de vaisselle.

Accessoires

Nettoyez chaque accessoire après utilisation. Si l'accessoire est très sale, laissez-le tremper d'abord et utilisez ensuite une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Que faire en cas de disfonctionnement?

ATTENTION! Toute réparation ne doit être effectuée que par un technicien. Toute intervention effectuée par une personne autre que la personne autorisée par le fabricant est dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être résolus sans recourir au service après vente:

- **Il n'y a plus d'affichage !** Vérifiez si:

- l'affichage de l'heure a été désactivé (voir section sur les réglages de base).

- **Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur les touches!** Vérifiez si:

- le verrouillage de sécurité est actif (voir section sur les réglages de base).

- **L'appareil ne fonctionne pas!** Vérifiez si:

- la fiche est bien enfoncée dans la prise,
- le circuit électrique de l'appareil est branché.

- **Des bruits se produisent pendant la marche de l'appareil!**

- Il s'agit de bruits liés au fonctionnement qui peuvent se produire pendant la durée de production de vapeur, par exemple lors du pompage de l'eau par le générateur de vapeur.
- Ces bruits sont normaux, il n'y a aucun problème.

- **Les aliments ne chauffent pas ou très lentement!** Vérifiez si:

- vous avez choisi la bonne température et la bonne durée de cuisson,
- vous avez introduit une quantité d'aliment supérieure ou inférieure à d'habitude à l'intérieur de l'appareil.

- **Si le message « Err_ » s'affiche, veuillez contacter le service client.**
- **Après la fin d'un processus de cuisson, un bruit retentit!** Ce n'est pas un problème.

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment. Il s'éteint lorsque la température est suffisamment redescendue.

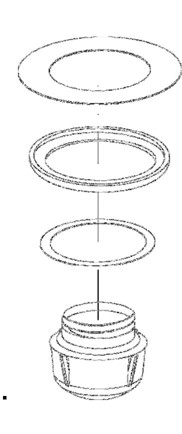
- **L'appareil fonctionne mais l'éclairage intérieur n'est pas allumé!**

- Si toutes les fonctions marchent correctement, alors l'ampoule est probablement grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Changement de l'ampoule

Procédez comme suit pour changer l'ampoule:

- Débranchez l'alimentation de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation de l'appareil.
- Dévissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez l'ampoule halogène **(2)**. **Attention! L'ampoule peut être très chaude.**
- Mettez une nouvelle ampoule E14 230-240V / 15W. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



.

Caractéristiques techniques

Affichages

Affichages			Description
Affichage 1	Affichage 2	Affichage 3	
Détartrage			
1		(clock / heure)	Eau douce.
2	---		Eau moyenne.
3	---		Eau dure.
CAL	---		L'appareil doit être détartré.
			Clignotant - commencement du détartrage.
0.6L	---	(clock / heure)	Versez 0,6 litre de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
1.0L	---	(clock / heure)	Versez 1 litre d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
Niveau d'eau			
-LO-	---	(réglage de l'heure ou du temps)	Eau insuffisante dans le réservoir.
-L1- to -L4-	---	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication du niveau d'eau : -L4- indique que le réservoir est plein et -L1- indique que le réservoir est presque vide.
Réservoir d'eau			
rES	---/(température ou groupe de nourriture)	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
dEP	---	(clock / heure)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Fonctions spéciales			
(Niveau d'eau)	A1 à A5	(réglage de l'heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
	b1 à b5		
	C1 à C5		
	d1 à d5		
Chauffage			
(Niveau d'eau)	r1 à r5	(réglage de l'heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
Réduction de vapeur			
VAP	---	(Clock / Heure)	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
PUMP	---	(*clock* - relógio)	Indication que l'eau froide pénètre dans la chaudière et que l'eau chaude est renvoyée vers le réservoir d'eau.
FULL	---	(*clock* - relógio)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Alertes système			
---	LAMP	(Clock / Heure)	Lampe abîmée.
---	HOt	(Clock / Heure)	La température dans le bloc de cuisson perforé est trop élevée.
	Err1	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de pression.
	Err2	(*clock* - relógio)	Erreur du détecteur de température du four.
	Err3	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de température de la chaudière.
	Err4	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau de la chaudière.
	Err5	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau du réservoir d'eau..
	Err6	(Clock / Heure)	Erreur de la pompe à eau.

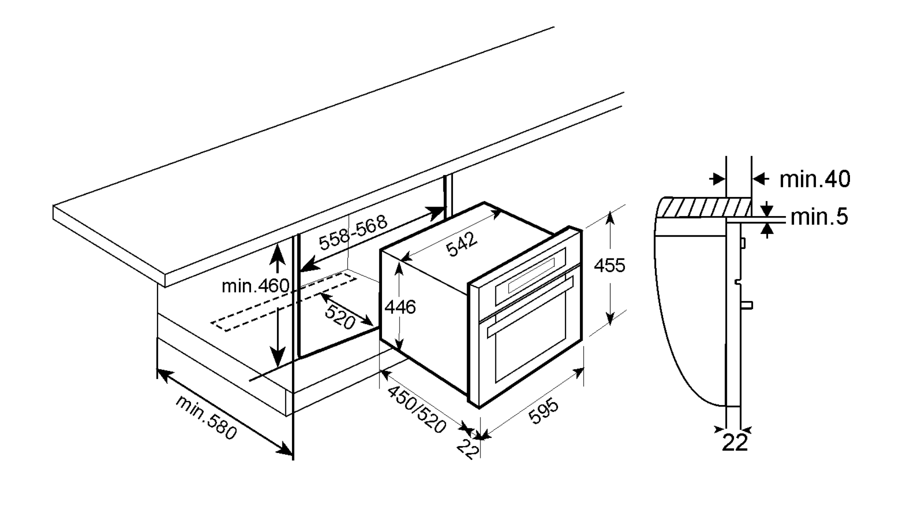
Propriétés techniques

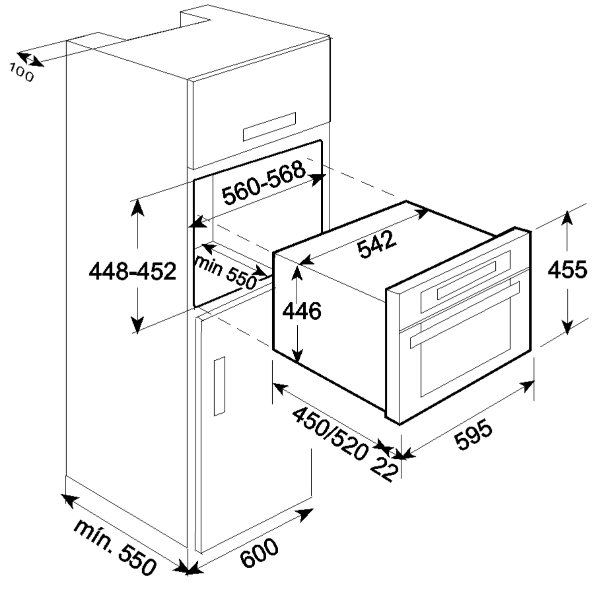
Description des fonctions

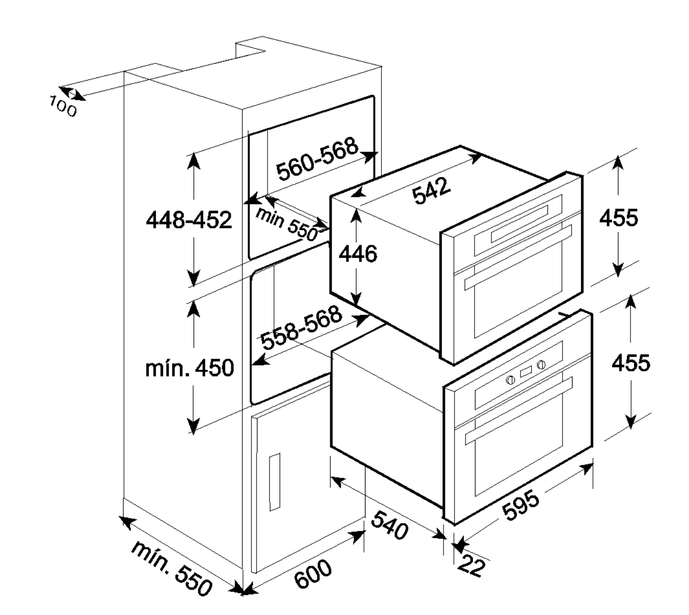
Symbole	Fonction	Nourriture
	Vapeur	Cuisson de toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Extraction du jus des baies. Action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.
	Régénération & stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.
	Cuisson des légumes	Cuisson de différents types de légumes.
	Cuisson du poisson	Cuisson de différents types de poissons.
	Cuisson de la viande	Cuisson de différents types de viandes.
	Plats d'accompagnement	Cuisson de différents types de plats d'accompagnement.

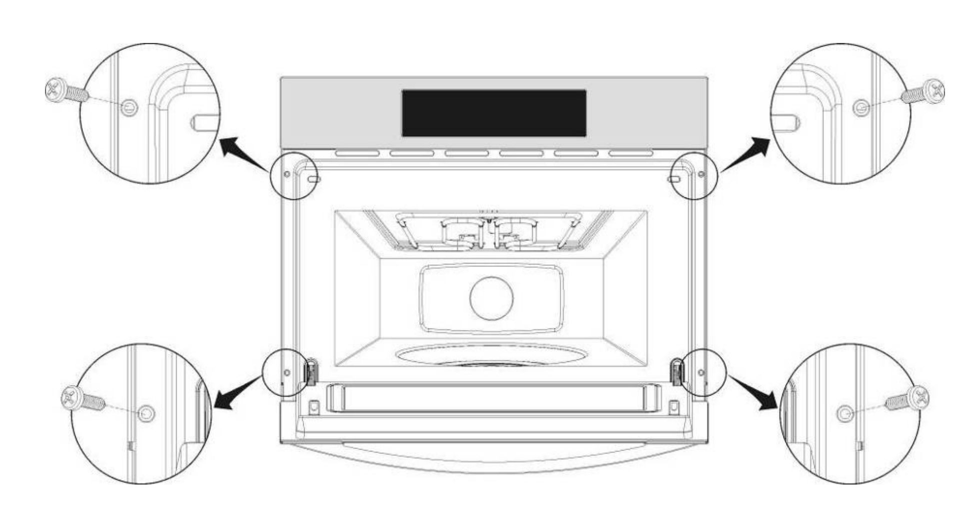
Spécifications

- Tension.. (voir fiche d'identification)
- Puissance .... 1500 W
- Dimensions extérieures (lxhxL) .... 595 x 455 x 472 mm
- Dimensions de l'enceinte de cuisson (lxhxL) .... 420 x 210 x 390 mm
- Contenance du four .... 35 l
- Poids .... 32 kg









FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.

NL

1. Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
2. Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven vast aan het meubelstuk, via de gaten in het frame van de oven.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Téléphone (02 09) 4 01-0, Téléfax (02 09) 4 01-03 03



ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK